



Loaves

Grands Pains

Große Brote

White farmhouse loaf PB
Pain de campagne blanc PC
Bauernweißbrot VGB

2102005

800g

8

28



+90' cool down after baking

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Forestier PB
Forestier PC
Forestier VGB

2102128

620g

12

32



+90' cool down after baking

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Breughel bread PB
Pain Breughel PC
Mischbrot mit Weizenkörnern
bestreut VGB

2102007

800g

6

28



+90' cool down after baking

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Carro tiger PB
Carro tigre PC
Carro Tiger VGB

2104277

400g

24

28



+90' cool down after baking

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Boulot Alsace PB
Boulot Alsace PC
Boulot Elsass VGB

2102023

620g

8

28



+90' cool down after baking

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Carro panther PB
Carro panthère PC
Carro Panther VGB

2104278

400g

24

28



+90' cool down after baking

0' | 240°C | 210°C | 9'-11'



Classic Loaves Pains Classiques Klassische Broten

.....

Tin loaf white PB
Carré blanc PC
Kastenweißbrot VGB
2102016

800g
 6
 28



+90' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Tin loaf brown PB
Carré gris PC
Kastenmischbrot VGB
2102008

800g
 6
 28



+90' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Tiger bread PB
Carré tigre PC
Tigerbrot VGB
2102009

800g
 6
 28



+90' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Tin loaf wholemeal PB
Carré intégral PC
Kastenbrot vollkorn VGB
2102017

800g
 6
 28



+90' cool down after baking 0' | 240°C | 210°C | 9'-11'

Rustic Loaves Pains Rustiques Rustikale Broten

Farmer's bread white Tradition PB
Bûcheron blanc Tradition PC
Holzhackerbrot Weizen Tradition VGB
2307013

 800g
 7
 32



+90' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Farmer's bread brown Tradition PB
Bûcheron gris Tradition PC
Holzhackerbrot braun Tradition VGB
2307014

 800g
 7
 28



+90' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Pavé campagnard dark Tradition PB
Pavé campagnard foncé Tradition PC
Pavé Campagnard dunkel Tradition VGB
2306114

 640g
 11
 32



+90' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Boulot spelt Tradition PB
Boulot épeautre Tradition PC
Boulot Dinkel Tradition VGB
2307049

 500g
 15
 32



+60' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Boulot multiseeds Tradition PB
Boulot multigraines Tradition PC
Boulot Korn Tradition VGB
2307050

 500g
 15
 32



+60' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Pavé rustique Tradition PB
Pavé rustique Tradition PC
Pavé rustique Tradition VGB
2307046

 500g
 15
 32



+60' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Pavé campagnard Tradition PB
Pavé campagnard clair Tradition PC
Pavé Campagnard Tradition VGB
2307047

 500g
 15
 32



+60' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Tip

Carefully follow the baking instructions on the label. The ideal baking temperatures and times may vary, depending on the type of oven. If you make any changes during the baking process, it is preferable to adjust the temperature rather than the baking time.

Allow the products to cool after baking. This will make them easy to cut, and larger loaves will also be at just the right temperature.

Conseil

Suivez rigoureusement les instructions de cuisson sur l'étiquette. Les températures et temps de cuisson idéaux peuvent varier d'un type de four à l'autre. Si vous apportez des modifications pendant le processus de cuisson, mieux vaut adapter la température que le temps de cuisson.

Laissez toujours les produits refroidir après cuisson, a fortiori les grands pains, pour pouvoir les couper plus facilement.

Miche paysanne Tradition PB

Miche paysanne Tradition PC

Miche paysanne Tradition VGB

2104184

 450g
 14
 32



+60' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Batard Campagne Tradition PB

Batard campagne Tradition PC

Batard Campagne Tradition VGB

2104185

 450g
 14
 32



+60' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Bûche 5 seeds Tradition PB

Bûche 5 graines Tradition PC

Bûche 5-Körner Tradition VGB

2104186

 450g
 14
 32



+60' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Pavé honey & nuts Tradition PB

Pavé miel & noix Tradition PC

Pavé Honig & Nüsse Tradition VGB

2306118

 410g
 15
 32



+60' cool down after baking  0' |  240°C |  210°C |  14'-16'

Tipp

Befolgen Sie den Backanweisungen auf dem Etikett sorgfältig. Je nach Ofentyp können die idealen Backtemperaturen und -Zeiten variieren.

Wenn Sie während des Backprozesses Änderungen vornehmen, können Sie besser die Temperatur anpassen als die Backzeit.

Lassen Sie die Produkte abkühlen, nachdem Sie diese gebacken haben. So können Sie diese einfach schneiden und weisen auch größere Brote die richtige Temperatur auf.



Sliced Breads Pains prédécoupés Geschnittene Toastbrote

Tin loaf white prepacked - 27 slices TS

Carré blanc coupé pré-emballé - 27 tranches TS
Kastenweißbrot vorverpackt - 27 Scheiben TS

2102010

800g
6
32



60'

Toastbread white 11x11cm prepacked - 20 slices TS

Pain toast blanc coupé 11 x 11cm pré-emballé - 20 tranches TS

Toastbrot 11x11cm vorverpackt - 20 Scheiben TS

2401564

800g
10
42



60'

Toastbread white 9x9cm prepacked - 24 slices TS

Pain toast blanc coupé 9 x 9cm pré-emballé - 24 tranches TS

Toastbrot 9x9cm vorverpackt - 24 Scheiben TS

2102050

520g
8
44



60'

Tin loaf brown prepacked - 27 slices TS

Carré gris coupé pré-emballé - 27 tranches TS
Kastenmischbrot vorverpackt - 27 Scheiben TS

2102015

800g
6
32



60'

Decrusted white bread prepacked - 32 slices TS

Pain blanc sans croûtes coupé pré-emballé - 32 tranches TS

Weizenbrot ohne Kruste vorverpackt - 32 Scheiben TS

5001729

495g
14
32



60'

Raisins loaf prepacked - 28 slices TS

Cramique coupé pré-emballé - 28 tranches TS
Rosinenbrot vorverpackt - 28 Scheiben TS

2102014

800g
6
32



60'

Decrusted brown bread prepacked - 32 slices TS

Pain gris sans croûtes coupé pré-emballé - 32 tranches TS

Mischbrot ohne Kruste vorverpackt - 32 Scheiben TS

5001730

495g
14
32



60'

Gluten-free and lactose-free loaf white TS

Pain sans gluten et sans lactose blanc TS

Glutenfreies und laktosefreies Weißbrot TS

2401629

 400g

 5

 120



 60'

Gluten-free and lactose-free loaf multicereals TS

Pain sans gluten et sans lactose multicéréales TS

Glutenfreies und laktosefreies Kornbrot TS

2401630

 400g

 5

 120



 60'

The pre-packaged and pre-cut gluten-and lactose-free breads only need to be thawed in their packaging. It is therefore no problem to sell them together with the other products in your shop.



Il vous suffit de décongeler ces pains sans gluten et sans lactose pré-emballés et prédécoupés dans leur emballage. Ce n'est donc pas un problème de les vendre avec les autres produits dans votre magasin.



Die vorverpackten und vorgeschnittenen gluten- und laktosefreien Brote müssen Sie lediglich in der Verpackung auftauen. Es ist also kein Problem, sie zusammen mit den anderen Produkten in Ihrem Geschäft zu verkaufen.

